

MENU DE NOTRE SALLE À MANGER

POUR LE SERVICE À LA CHAMBRE, COMMANDE DE 20\$ MINIMUM :

FRAIS DE LIVRAISON À LA CHAMBRE

2 \$ /ITEM

FRAIS DE LIVRAISON POUR SOUPER TABLE D'HÔTE 5 SERVICES EN FORFAIT

7,50 \$ /PERS

Contactez notre maître d'hôtel en composant le «0» à 17h pour connaître les heures de service aux chambres disponibles.

Les prix sont en dollars canadiens (\$). Taxes et service en sus.

ENTRÉES

MERCI DE BIEN VOULOIR AVISER VOTRE SERVEUR EN DÉBUT DE SERVICE EN CAS D'ALLERGIE OU D'INTOLÉRANCE ALIMENTAIRE. LA MAJORITÉ DE NOS PLATS SONT DISPONIBLES SANS GLUTEN.

SALADE COLORÉE DE SAISON

Légumes frais sous diverses formes et vinaigrette fruitée à la mûre et sureau. 7

SALADE CÉSAR GRILLÉE DU MANOIR

Bacon croustillant, croûton à l'ail et huile d'olive, vinaigrette maison et câpres frites. 10

MINISTRONE AUTOMNAL

Orecchiette maison et légumes de saison dans un bouillon réalisé par nos soins. 11

GNOCCHIS DE COURGE BUTTERNUT

Crème de parmesan, ciboulette et chou kale croustillant. 11

DÉGUSTATION DE NOTRE FUMOIR

Caille fumée au bois de cerisier, truite confite au thé noir fumé lapsang souchong et salade d'endives rouges. Ricotta fumé et fruits de saison. 13

PLANCHE DE CHARCUTERIES MAISON

Boudin blanc, parfait de foie de volaille au cognac et thym, rilette de pintade. Relish de betteraves et fraises, salade de mâche, raisins et pacanes caramélisées. Cornichons, confit d'oignons et canneberges. 12

CHAUDRÉE CRÉMEUSE DE FRUITS DE MER

Crevettes, pétoncles, moules, palourdes et cubes de pommes de terre. 10

TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD

Pâte de fruits à la fraise. Compotée de rhubarbe et cubes de pain brioché brûlés à la torche. (Supplément de 13\$ en 5 services) 25

POTAGE DU MOMENT

(Remplacez le potage du moment par une chaurrée crémeuse de fruits de mer pour 6\$) 5

SORBET FRAÎCHEUR

4

MENU POUR ENFANT (12 ANS ET MOINS)

Incluant : lait ou jus et un choix de dessert

(Coupe glacée chocolat ou caramel, gâteau au chocolat ou salade de fruits)

Assiette de croquettes de poulet (4 morceaux) 8

Assiette d'ailes de poulet (6 morceaux) 10

Pâtes du Manoir 11

Escalope de saumon de l'Atlantique aux herbes fraîches 14

Émincé de poulet du Manoir sauce à l'érable 12

César au poulet 12

PLATS DE RÉSISTANCE

MERCI DE BIEN VOULOIR AVISER VOTRE SERVEUR EN DÉBUT DE SERVICE EN CAS D'ALLERGIE OU D'INTOLÉRANCE ALIMENTAIRE. LA MAJORITÉ DE NOS PLATS SONT DISPONIBLES SANS GLUTEN.

FILET MIGNON DE BŒUF DE L'ALBERTA AAA GRILLÉ	38
Purée d'oignons doux, pommes bouchons, oignons cipollinis confits, oignons croustillants et sauce au poivre des dunes. (Supplément de 12\$ en 5 services)	
CONTREFILET DE BŒUF ANGUS	32
Purée de pommes de terre à la truffe, portobello farci au fromage Bleu d'Élizabeth, courge musquée et pignons de pin. Sauce béarnaise maison.	
MAQUEREAU EN DEUX FAÇONS	30
Grillé au tandoori et fumé. Salade tiède de choux-fleurs et maïs en vinaigrette chaude de jus de fruits de mer et ponzu. Accompagné de fruits de mer du moment et raita.	
SAUCISSES DE FAISAN	28
Chou rouge braisé aux pommes, pancetta, pickles de mûres, mousse de persil et jus réduit.	
CONTREFILET DE PORC DU QUÉBEC	26
de la ferme Le Rang 4 en cuisson sous vide. Praliné de champignons cèpes, poire pochée aux cinq épices, purée de butternut, poêlée de champignons de saison, sauce au chocolat amer et Poire Williams.	
CUISSE DE CANARD	28
confite maison, purée de panais et cannelle, pommes caramélisées et frites allumettes. Glace de canard.	
POITRINE DE CANARD	33
en cuisson à basse température. Purée d'aubergines grillées, figues et betteraves rôties. Sauce aigre-douce au Grand Marnier.	
ASSIETTE DE LAPIN	34
Râble farci champignons et canneberges, cuisse effilochée à la saveur de sapin baumier, risotto à l'ail et persil. Pois edamames rôtis et sauce au gin Piger Henricus.	
SÉLECTION ORIGINALE	35
de notre chef Anthony Nart.	
LES PÂTES DU MANOIR	18
réalisées à l'aide des produits frais disponibles.	
LINGUINE AUX FRUITS DE MER,	20
sauce rosée. (Crevettes, pétoncles, moules, palourdes et saumon)	
ASSIETTE VÉGÉTARIENNE DU MANOIR	18
amalgamée spontanément.	
NOTRE POISSON FRAIS DU JOUR	24
confectionné selon l'arrivage et l'inspiration du moment.	

Ajoutez 3 pétoncles et 3 crevettes à votre plat pour un supplément de 13\$.

CARTE DES DESSERTS

ACCOMPAGNEZ VOTRE DESSERT D'UN DE NOS FAMEUX CAFÉS FLAMBÉS POUR 9,95\$ (ESPAGNOL, BRÉSILIEN, IRLANDAIS OU DU MANOIR)

RENAISSANCE	10
La fameuse tarte à l'érable revisitée, avec pommes et crumble de spéculoos. Glace à la vanille.	
ROCHER CALIFORNIEN	11
Audacieux et fondant, aux trois chocolats et amandes caramélisées, avec glace vanille. (Prévoir 10 minutes de cuisson)	
AVELANA	9
Dôme à la crème de noisettes au cœur pur à la gianduia, avec caramel et fleur de sel.	
DES NATIONS	9
Baklava aux pistaches à la turque avec kulfi de chez nous.	
BRITANIE	10
Gâteau au vieux cheddar fumé avec sa confiture à la clémentine.	
LE SANTÉ	8
Gâteau aux fruits, miel et yogourt, sans lactose, sans gluten, sans gras, avec baies des champs.	
CRÈME BRÛLÉE DU MANOIR À LA VANILLE	8
ASSIETTE DE DÉGUSTATION DE FROMAGES	8
de la région.	